



# クレヨンハウス通信

crayonhouse

Vol.451

発行人=落合恵子 編集・発行=クレヨンハウス 東京店=〒107-8630 東京都港区北青山3-8-15 TEL03(3406)6308 FAX03(3407)9568(全館共通)  
大阪店=〒564-0062 大阪府吹田市垂水町3-34-24 TEL06(6330)8071 FAX06(6330)8075 2018年8月1日 毎月1回1日発行 300円(送料込)  
年間購読料 3,600円(送料込) デザイン制作=相原みと 岸嶋真巳子 写真=宮津かなえ 印刷=文鳴堂印刷株式会社

スマホから  
アクセス



クレヨンハウスホームページ・web ショップ <http://www.crayonhouse.co.jp>

【落合恵子のクレヨンハウス日記】

## 8月はどんな匂い? そしてあの子の髪から立ちのぼる日向の匂い

★8月の朝は朝顔の青、紫、白、紅。

今年も我が家ではアーリー・ヘブンリー・ブルーが透明感のある淡い水色の花を次々につけてくれるはず。つけてくれる「はず」と書いたのは、いまがまだ6月だから。小さな庭の朝顔は、ただいまぐいぐい成長中。蔓も、一晩のうちにぐんぐん伸びて、巻きかたが確かなものになっていく。ほんと、一晩のうちに伸びるのだ。

今年は支柱を、ホームセンターで見つけたごくごく細い木の棒にした。これが自然で、案外似合っている。

アーリー・ヘブンリー・ブルーのほかに花のしんにかすかに曙色がにじむ大輪の白の朝顔も。これで8月の朝の至福は獲得。

早朝、夜明けの時間に小さな庭の小さな椅子に座って、空を見上げたり、野鳥の声を聞いたり、植物たちを見ている時間が、たぶんわたしにとって「いのちの水」に当たる時間。何があつても、決して決して手放すことはできない。

★小さな庭のカラーは、この初夏、紫の濃淡と白で構成した。紫はラベンダーと、ブルーサルビア。どちらもいい香りだ。淡いブルーと

ピンクの中間の花は、西洋マツムシ草。星型の花をつけるイソトマ、ボンボンみたいなアゲラタム。白はペチュニア。大きな花をつける種類と小型の下垂性のそれとの二重奏だ。

ペチュニアは花が雨に濡れるとちょっと悲しいことになるけれど、そして強い色が多くて苦手だったが、白はきれいだ。

いま、3本の棒を組み合わせて、ペチュニア用の小さな傘を考慮中。雨が降ってきたら、ペチュニアの上だけに置く、三角形の傘。ビニールを張るか、料理用のラップを張るか、ただいま思案中。

まだ作っていないから、成功するかどうかはわからないが、今朝、久しぶりの晴天のもとで、突然ひらめいたペチュニア用の傘、である。

★大阪北部の震度6弱の地震。大

阪や兵庫方面にお住まいのかたは大丈夫でしょうか。案じています!

亡くなられたかたもいらっしゃって、わたしたちはつくづく地震列島の上に暮らしているのだと再確認させられた。クレヨンハウスの大坂店も、大きな被害はなく、当 日は2Fの書店は休業としたが、翌日からは通常通り、開店。まだしばらくは余震が続くと思ふけれど、「こんなときこそ、元気になね」と大阪店店長と電話で、皆様もどうかご自愛を。

★地震のニュースをテレビで見ていてつくづく思ったことひとつ。原発に「異常はありません」だつて。異常があつたら、どうするつもりだ! 現政権は前のめりで再稼動をすすめている。

福島のかたがたの、継続する苦悩を忘れてはならないはずだ。もう一度、どこかで原発事故が起きる……。想像するだけで膝ががくがくする。

新潟では選挙中は争点として避けはいたが、与党が支持する知

事誕生。

★そうして、「モリカケ問題」の主役のひとり、加計さんが問題発覚からはじめて記者会見を。サッカーのワールドカップ、そして大阪北部地震等、ニュース目白押しの中での、記者会見。それも当日の実行2時間前に会見するよと言われても、東京からはいけない。大阪だって、地震のあれこれで手一杯。そんな上京を見越した上で、会見か。

会見したからといって、「禊終了」ではないからね。責任は部下に押し付けるこのやりかたって、誰かに何かに似ていなか?

★夏の夜に傍らにおきたい絵本は……。

朝顔の「一生」を描いた『あさがお』(金の星社)。なるほど、ああ、そうだったのか、とうなずくことが。知ってるようで、知らない朝顔のことが次々に。朝顔の不思議を今夜は学ぼう。そして明日の朝には実物と対面しよう。



『あさがお』  
荒井真紀 文・絵  
金の星社刊  
1,296円(税込)

# 島田さん豆腐の冷奴 トマト味噌のせ



〈材料：1～2人分 調理時間：10分〉

島田さん豆腐 1/2丁  
有機トマト ちいさめ1個

A	甘味噌	300g
	みりん	150cc
	料理酒	30cc
	しょうゆ	5cc

大葉 1枚

## つくり方

- ① Aを火にかけ、合わせ味噌をつくる。トマトの半分は種を取りペーストにする。残りの半分は飾り用に角切りにする。
- ② ペーストにしたトマトと①の味噌を混ぜ合わせる。
- ③ 豆腐の上に②のトマト味噌と飾り用トマト、刻んだ大葉をのせてできあがり。

【ひと口メモ】＊島田さん豆腐は味が濃いので、冷奴にして食べるのが一番！

【今月の素材の生産者さん】有機トマト 熊本県 肥後あゆみの会／有機大葉 高知県 バイオ

## 〈大阪店デリカとておきレシピ〉 切干大根のハリハリ漬け



〈材料：2人分 調理時間：30分〉

切干大根（人参入り）	50g
しょうが	10g
きゅうり	1/2本
A	
リンゴ酢	30cc
洗双糖	12g
しょうゆ	20cc
酒	15cc
こんぶ	約2cm
唐辛子	1/4本

## つくり方

- ① 切干大根を食べられる堅さになるまで水でもどし、絞って水気を切っておく。
- ② しょうがを薄く細い千切りにし、水にさらしてパリッと針しょうがにしたものと、①に合わせる。
- ③ Aを鍋でひと煮立ちさせて、熱いうちに①にかけて混ぜる。
- ④ 冷めたら、その上にななめ切りにしたきゅうりをのせる。

\*にんじん入りの切干大根を使うと、便利です。

\*きゅうりの代わりに、ズッキーニやピーマン、水菜などでも合います。（西尾友香理）

## 〈野菜市場スタッフイチオシ〉 必要な分だけ使えるパウダータイプ



有機ココナツミルクパウダー 300g  
2,160円（税込）  
原材料：有機ココナツ、有機タピオカ粉末  
メーカー名：ココウェル  
原産国：フィリピン

カレーの隠し味やお菓子づくりなどに、もはや定番となったココナツミルク。でも、缶詰だと開封後はすぐに使い切らなくてはいけなくて、使いづらいとお感じの方はいらっしゃいませんか？ ココウェルのオーガニックミルクパウダーは、使いたい分だけ溶かしたり、そのまま混ぜたり、とても便利で経済的です。栄養価も高く、ブームとなったココナッツオイルに多く含まれる、代謝アップや認知機能改善に効果的な中鎖脂肪酸が約27%含まれています。母乳に含まれるラウリン酸も多く、おかあさんの母乳があげられないときの代用としてもお使いいただけます。

またフィリピンの貧困支援を行うココウェルでは、こちらの商品を1個お買い上げいただくごとに3ペソ（約8円）をココナツ農家支援基金に寄付しています。（“WITH COCO FFAMER” PROJECT）

ココナツを通じて、わたしたちもフィリピンのひとたちも笑顔になりましょう！（勝田かおり）